



25. und 26. Dezember 2016

Menü I

Schwarzwurzelcremesüppchen mit Rote Bete Schaum

Artischockenravioli in Topinambursud mit Haselnüssen,
Kirschtomaten und Pecorino

Karamellierter Griesstrudel mit Zwetschgenröster

29,90 EUR

Menü II

In Rote Bete gebeizte Fjordforelle
mit Jacobsmuschel und Rösti

Heilbuttfilet, auf der Haut gegrillt, an Stampf von Blauen Schweden
mit Gelber Bete und Piment d'Espelette

Topfenknödel mit Nougatcreme und eingelegten Marillen

42,90 EUR

Menü III

Mariniertes vom Rind an Kürbis-Tomatenragout
mit Wildkräutersalat

Hirschrücken, gebraten, mit Perlzwiebel-Nelkenjus,
Rosenkohl mit Spekulatiusbröseln und Selleriepüree

Weißes Schokoladenparfait mit Grand Marnier
und Vanillekumquats

47,50 EUR